

COMUNICATO STAMPA

Berna e Burgdorf, 14 marzo 2019

La HKB tocca terra a Burgdorf

Formaggio musicale: l'esperienza di arte culinaria e suoni è riuscito

L'esperienza ha avuto successo: le onde sonore influenzano il processo metabolico del formaggio in modo tale che gli effetti bioacustici risultano percepibili a livello di gusto e visibili in termini di tecnologia alimentare. La Scuola universitaria delle arti di Berna (HKB) e il caseificio K3 di Burgdorf si sono cimentati in un esperimento nell'ambito del progetto artistico «La HKB tocca terra» e oggi ne hanno presentato i risultati al grande pubblico. A seguito del grande successo di questo progetto, la HKB e il K3 stanno valutando le condizioni e il proseguimento dell'esposizione mirata dei formaggi al suono.

Lo scambio tra il caseificio K3 e il corso di Sound Arts della HKB è nato nell'ambito del bando di concorso «La HKB tocca terra». Ogni anno la HKB si mette in viaggio verso nuovi comuni del cantone di Berna per realizzare progetti culturali in collaborazione con partner locali. L'anno accademico 2018/2019 ha visto coinvolta la città di Burgdorf, dove gli studenti della HKB e il direttore del corso di Sound Arts Michael Harenberg hanno trovato con il caseificio K3 un'azienda artigiana ideale. Insieme i due team hanno sviluppato la traccia artistica e l'infrastruttura tecnica per l'esposizione dei formaggi al suono lungo un arco di tempo di diversi mesi. L'esperienza culinaria di suoni che ha avuto origine da quel momento si conclude oggi con la presentazione al pubblico. Michael Harenberg ripensa a un periodo movimentato: «Dopo sei mesi abbondanti si è conclusa la prima fase dell'esperienza tra il caseificio K3 e il corso di Sound Arts della HKB. Gli otto formaggi esposti per sei mesi e mezzo a diversi suoni all'interno del caseificio K3 sono pronti; sono stati analizzati internamente da ispettori alimentari professionisti (analisi sensoriale di consenso) e sottoposti a una giuria interna composta da esperti culinari che hanno degustato alla cieca e valutato i campioni di formaggio. Per noi compositori e musicisti è stato molto stimolante realizzare il progetto a Burgdorf e lavorare all'installazione musicale per i formaggi esposti. E adesso siamo felici dei risultati raggiunti.»

Risultati

Sono stati eseguiti due tipi di studio sui formaggi di tipo Emmentaler esposti alla musica. L'analisi sensoriale di consenso dell'Università di Scienze Applicate Zurigo (Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW) può essere sintetizzata come segue: *il gruppo di ricerca in ambito di analisi sensoriale degli alimenti della ZHAW è giunto alla conclusione che il formaggio esposto alla musica in generale è caratterizzato da un gusto più delicato rispetto al campione di riferimento. Il rapporto dimostra inoltre che il formaggio esposto alla musica hip hop è marcatamente fruttato sia all'olfatto che al gusto, e che quindi si differenzia chiaramente dagli altri campioni. Il gruppo di ricerca consiglia di condurre un esperimento di portata ancora maggiore per eventualmente consolidare le tesi.* (Sintesi dei risultati a pag. 3).

Durante la degustazione dei formaggi una giuria di notevole spessore, composta da rappresentanti del mondo dell'arte, della gastronomia e della politica, è giunta alla conclusione che le differenze, oltre a essere riconoscibili in termini di tecnologia alimentare, sono chiaramente percepibili anche al palato. Ad esempio i formaggi esposti alla musica hip hop e a un tono grave (25 Hz) sono stati descritti entrambi come leggermente dolci. Il celebre cuoco della Svizzera occidentale Benjamin Luzuy afferma con grande soddisfazione: «*Questi risultati sono estremamente interessanti per noi cuochi e ci aprono nuove strade per lavorare in futuro con il cibo in modo creativo*».

Valore aggiunto per la cultura, la società e l'economia

Peter Kraut, vicedirettore del dipartimento di musica della HKB, sottolinea l'importanza di questo progetto per lo scambio culturale tra arte e artigianato: «Con il progetto "Formaggio musicale" la HKB ha applicato il sapere artistico a contesti non artistici, rendendo così possibile uno scambio culturale insolito. Questo scambio avviene non solo a livello dei materiali e della collocazione, ma soprattutto tra gli studenti e il resto dei partecipanti». Il caseificio K3 è noto per i suoi metodi culinari nuovi e inusuali (affinamento del formaggio). Beat Wampfler del caseificio K3 si esprime in merito alla cooperazione e ai risultati: «La collaborazione del tutto nuova con la HKB è il presupposto per realizzare un prodotto innovativo con una grande efficacia di marketing per l'intera regione». Dagmar Kopše, incaricata per la cultura della città di Burgdorf, aggiunge: «Grazie a questo progetto la città di Burgdorf ha avuto modo di presentarsi sotto i riflettori dei media come una comunità moderna e cosmopolita e come centro di una regione che attinge alle proprie radici e tradizioni in maniera consapevole ma anche spiritosa».

Titoli internazionali

Il progetto ha suscitato un forte interesse mediatico già nella fase di avvio. Per il direttore della HKB, Thomas Beck, l'interesse è stato travolgente: «Il progetto "Formaggio musicale" ha fatto notizia. Non ci saremmo mai aspettati un'eco mediatica internazionale di questo livello. L'idea è entusiasmante e offre alla nostra scuola universitaria una buona occasione per essere vista come un luogo per studenti caratterizzati da forte impegno e creatività e docenti dal grande entusiasmo e spirito innovativo».

Maggiori informazioni su cheeseinsound.ch o su hkbgehtanland.ch.

#hkbtoccaterra
#culturaburgdorf

Foto della giuria, conferenza stampa e degustazione

Link per il download: <http://cheeseinsound.ch/#downloads>

#hkbtoccaterra
#culturaburgdorf

Ulteriori informazioni sono disponibili qui:

Scuola universitaria professionale di Berna
Scuola universitaria delle arti di Berna (HKB)

Christian Pauli
Responsabile Comunicazione e Pubblicazioni/Responsabile progetto «La HKB tocca terra»

Fellerstrasse 11
3027 Bern
+41 31 848 3828
christian.pauli@hkb.bfh.ch

hkb.bfh.ch
hkbgehtanland.ch

Città Burgdorf
Cultura/Direzione presidenziale

Dagmar Kopše
Responsabile Cultura

Kirchbühl 19
3400 Burgdorf
+41 34 429 92 23
Dagmar.Kopse@burgdorf.ch

burgdorf.ch



Allegato:

Rapporto dettagliato ZHAW

Membri della giuria culinaria:

- Stefan Berger, sindaco di Burgdorf
- Roland Sahli, CEO di Gourmino AG
- Fritz Sommer, organizzazione di categoria Emmentaler Switzerland: responsabile Qualità
- Anton Wyss, casaro di Mutten e casaro del «formaggio musicale»
- Andrea Staudacher, cuoca di insetti
- Celia Sidler, artista
- Benjamin Luzuy, cuoco e imprenditore gastronomico, il Jamie Oliver della Svizzera occidentale
- Moderatori e portavoce della giuria: Peter Kraut, vice responsabile Musica HKB

Sintesi die risultati dello studio della ZHAW:

- Nell'ambito del progetto sono state analizzate le caratteristiche sensoriali di un formaggio di riferimento e altri formaggi a pasta semidura esposti a diversi generi musicali. Secondo l'ipotesi le diverse esposizioni alla musica dei formaggi a pasta semidura dovrebbero determinarne caratteristiche sensoriali più o meno accentuate. Durante la produzione dei formaggi sono stati considerati i seguenti aspetti: il latte è stato prodotto dagli stessi agricoltori e lavorato nella stessa caldaia.
- Otto formaggi sono stati esposti durante la stagionatura in speciali contenitori a generi musicali diversi (hip hop, rock, musica classica) con diverse onde sonore (curve sinusoidali) a bassa, media e alta frequenza. Il campione di riferimento non è stato esposto alla musica ma la stagionatura è altresì avvenuta in uno speciale contenitore.
- I campioni per lo screening sensoriale sono stati estratti dai formaggi in forma di tasselli appena prima della valutazione. Ogni tassello era lungo circa 10 cm e aveva un diametro di circa 1 cm. Ogni esaminatore ha ricevuto mezzo tassello per assaggio che è stato sottoposto agli esaminatori su piatti di carta inodore e di sapore neutro riportanti un codice casuale di tre cifre. Lo screening sensoriale dei campioni di formaggio è stato condotto rifacendosi al metodo di analisi di consenso DIN EN ISO 13299.
- In generale si può affermare che le differenze percepibili a livello sensoriale rilevate nell'ambito dello screening sono tutte piuttosto piccole. Che tali differenze confermino l'ipotesi e che quindi siano chiaramente da ricondurre all'esposizione alla musica è pensabile ma non inequivocabile.
- Sono molto evidenti le differenze in merito alla caratteristica «saporito», sia dal punto di vista dell'olfatto che del gusto. Tale caratteristica è stata nel confronto maggiormente accentuata nel campione di riferimento in merito al sapore, ma anche al gusto, sebbene da questo punto di vista anche il campione Sinus 2 (media frequenza) è stato definito come altrettanto intenso. Inoltre si è notato che il campione esposto alla musica hip hop era quello con la caratteristica «fruttato» più accentuata rispetto agli altri campioni valutati.
- Per capire se vi è una chiara causalità tra l'esposizione del formaggio alla musica e le differenze percepibili a livello sensoriale bisognerebbe condurre uno studio di portata maggiore. In questo caso andrebbe ulteriormente standardizzata anche la produzione di formaggio. Bisognerebbe produrre maggiori quantità di formaggio a pasta semidura per ottenere campioni a sufficienza.

Cosa si nasconde dietro l'iniziativa «La HKB tocca terra»?

HKB GEHT AN LAND

LA HKB TOUCHE TERRE

La Scuola universitaria delle arti di Berna (HKB) si apre a nuovi orizzonti. Si lascia alle spalle i propri atelier, le sale di prova e le sale conferenze a Berna e Bienna e tocca terra. Un bando di concorso annuale offre alla varietà culturale del cantone di Berna una piattaforma non convenzionale: i circa 350 comuni bernesi sono invitati a far pervenire idee per progetti artistici che verranno attuati grazie alla cooperazione della durata di un anno con docenti e studenti della HKB. La cooperazione artistica tra la HKB e la città di Burgdorf è iniziata a settembre 2018 ed è durata fino a marzo 2019. Nel corso di un semestre gli studenti di diversi dipartimenti della HKB elaborano progetti insieme a partner di Burgdorf e li presentano in loco. In questo il concetto «di recarsi a domicilio» fa da spunto. Grazie a questo legame attivo tra città e campagna la HKB si impegna a favore di un'identità regionale e coniuga la formazione artistica con l'innovazione, la curiosità e un pizzico di umorismo. Allo stesso tempo gli imprenditori della regione amanti degli esperimenti hanno l'opportunità di sviluppare con gli studenti della HKB progetti che uniscono innovazione imprenditoriale e arte.